Mischbrot

... ein Brot für jeden Tag?!... mit 3 verschiedenen Mehlen gebacken.



Ein rundes und ein längliches Brot

Info:
Das Rezept ergibt 2 Brote a 900 gr. Teig.

Zutaten:
300 gr. Dinkelvollkorn-Mehl
200 gr. Weizenvollkorn-Mehl
500 gr. Weizen-Mehl Type 405
3 TL Salz
1 TL Brotgewürz
100 gr. Butter weich
500 gr. Wasser warm
10 gr. Trockenhefe
1 TL Zucker

Zubereitung:
Warmes Wasser mit Hefe und Zucker in der Anschlag-Schüssel verrühren. Die Mehle auf die

Flüssigkeit sieben. Butter, Gewürze und Salz zugeben. 30 Minuten stehen lassen damit die Hefe richtig Arbeiten kann und die anderen Zutaten auf Raumtemperatur sich angleichen. Mit der Knetmaschine zu einen glatten Teig verrühren/kneten. Weitere 3 Min. kneten, damit werden der Kleber-Eiweis aufgeschlossen.
Nun den Teig mit einem Tuch abdecken und 60 Min. an einem warmen Ort erstes mal gehen lassen. Den Teig aus der Schüssel nehmen und Teilen. (ca. á 900 gr.) Die Teig-Stücke nun „schleifen“ und formen. Diese nun, mit der Falt-Naht nach oben, in die Gärkörbchen legen und an einem warmen Ort eine weitere Std. gehen lassen.
Den Ofen auf 230^C mit Umluft vorheizen. Nach einer Std. nun den Teig, mit der „Naht“, nach unten auf das heiße Backblech stürzen und sofort in den Ofen schieben. Einen Schwaden erzeugen und 15 Min. bei 230°C vorbacken. Die Hitze auf 170°C reduzieren und weitere 25 Min. zu ende backen.

Historie:
25.1.2021 das heutige Brot

Brot
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/brote:mischbrot?rev=1611603172

Last update: **25.03.2022 18:16**